
ZEITmagazin 2024
Food & Genuss
media

Der WOCHENMARKT Kosmos

Online, Print, Audio und Live



Rubrik im ZEIT Magazin



ZEITmagazin Speziale WOCHENMARKT



2x jährlich erscheinendes Magazin



ZEITmagazin WOCHENMARKT ONLINE





Wochenmarkt Newsletter



Wochenmarkt Instagram-Kanal



Genusswelt im ZEIT Shop



Events



Wochenmarkt Podcast



Online-Kochschule



ZEITmagazin Food & Genuss

Der crossmediale Markenkosmos

Die **WOCHENMARKT Kolumne** von Elisabeth Raether im **ZEITmagazin** genießt **Kultstatus** und die enorm positive Resonanz hatte zur Folge, das bereits **vier Kochbücher und ein Backbuch** mit den besten Rezepten veröffentlicht wurden. Zweimal jährlich erscheinen darüber hinaus im **ZEITmagazin die WOCHENMARKT Speziale** mit vielen Rezeptideen und wissenswerten Tipps aus der Küche.

Im September 2020 wurde dann mit großem Erfolg das **Onlineangebot ZEITmagazin WOCHENMARKT** gelauncht und kurz darauf durch einen **wöchentlichen Newsletter** ergänzt.

Im Herbst 2021 wurde das WOCHENMARKT Angebot um das **Kioskmagazin ZEITmagazin WOCHENMARKT** erweitert, das mit großem Erfolg im Markt angenommen wurde und zweimal jährlich erscheint.

2022 folgte das **ZEIT Akademie** Angebot **WOCHENMARKT** mit Kochkursen passend zum Magazin.

Seit Juli 2023 ergänzt der **WOCHENMARKT Podcast** den Kosmos, in dem Elisabeth Raether während des gemeinsamen Kochens mit Prominenten aus Politik und Gesellschaft ins Gespräch kommt.



Vom Einfachen das Beste

WOCHENMARKT Print



ZEITmagazin WOCHENMARKT

Die Termine 2024 auf einen Blick!



Titel	Erscheinungs-termin	Anzeigen-schluss	Druckunterlagen-Schluss
ZEITmagazin WOCHENMARKT Kolumne	wöchentlich		
ZEITmagazin WOCHENMARKT Themenspezial 1	27.03.2024	16.02.2024	13.03.2024
ZEITmagazin WOCHENMARKT Kioskmagazin	**12.04.2024**	**04.03.2024**	**13.03.2024**
ZEITmagazin WOCHENMARKT Kioskmagazin	**11.10.2024**	**03.09.2024**	**12.09.2024**
ZEITmagazin WOCHENMARKT Themenspezial 2	14.11.2024	08.10.2024	30.10.2024



ZEITmagazin WOCHENMARKT

Das Magazin für Genießer



- **Copy-Preis**
  11,00 €
- **Erscheinungsweise**
  2 x jährlich
- **Preis 1/1 Anzeigenseite 2024**
  18.300,- Euro
- **Auflage (Verlagsangabe)**
  75.000 Ex. Druck
- **Heftumfang**
  160 Seiten
- **Zielgruppe**
  Qualitätsbewusste Genießer

ZEITmagazin WOCHENMARKT

… steht für Genuss auf höchstem Niveau

… präsentiert die kulinarischen Highlights der Saison

… zeigt hochwertige Produkte, die in der Küche und beim Kochen unverzichtbar sind

… entführt die Leser:innen in Regionen, deren Küche sich extremer Beliebtheit erfreut

… erreicht eine Leserschaft die in Bezug auf ihre Ernährung sehr anspruchsvoll ist und die Qualität in den Vordergrund stellt

… Leser:innen, die gerne etwas mehr ausgeben, wenn es um hochwertige Produkte im Bereich Ernährung geht

TERMINE 2024

	ET	AS	DU
WOCHENMARKT Kioskmagazin	12.04.2024	04.03.2024	13.03.2024
WOCHENMARKT Kioskmagazin	11.10.2024	03.09.2024	12.09.2024



ZEITmagazin WOCHENMARKT

Das Genussmagazin aus dem ZEIT Verlag – Vom Einfachen das Beste!

„ ZEITmagazin WOCHENMARKT steht für einfache, saisonale und gesunde Küche. Es überzeugt mit journalistisch hohem Niveau und mit der preisgekrönten Fotografie des ZEITmagazins. „Kein Leistungskochen, sondern entspannen und genießen“, erklärt die Herausgeberin des WOCHENMARKT-Magazins und Co-Politikchefin der ZEIT, Elisabeth Raether “.



Ein Blick ins Heft

Die Leser erwartet ein vielseitiges Themenspektrum



REZEPTE

Zum Nachkochen gibt es zahlreiche Anregungen:

- Die besten Rezepte aus dem Wochenmarkt
- Koch das Cover
- Elisabeth Raether kocht mit..
- Was Süßes zum Schluss



PRODUKTE

Das große Produktdossier zeigt Neuigkeiten aus den Bereichen:

- Küche
- Kaffeemaschinen
- Zutaten
- Geschirr & Bestecke
- Tisch & Tafel



SERVICE & REISEN

Viele nützliche Tipps und Inspirationen runden das Wochenmarktangebot ab:

- Reise-Food-Reportage
- Foraging
- Warenkunde
- Wo kaufen wir am besten ein
- Street Food Deutschland
- Kochbücher



ZEITmagazin WOCHENMARKT

Impressionen Rezepte







ZEITmagazin WOCHENMARKT

Impressionen Rezepte

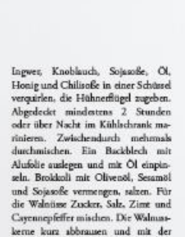


Von ELISABETH RAETHER

Ein Huhn, das wirklich schmeckt, ist schwer zu finden. Aber wenn man eines auftreiben konnte, brät es sich praktisch von allein. Gewürze können nicht schaden, zum Beispiel Zimt, Nelken und Ingwer. Und dann gibt es da noch das indische Butterhühnchen, das nicht nur mit der namensgebenden Butter zubereitet wird, sondern auch noch mit – o Gott – Sahne!

SÜSS-SCHARFE HÜHNER-FLÜGEL

Zutaten für 4 Personen:
4 cm Ingwer (geschält und gerieben),
3 Knoblauchzehen (gehackt),
5 EL Sojasoße (salzarm),
3 EL Pflanzenöl, 3 EL Honig,
2 TL Chilisoße (bis 3 TL, scharf),
1250 g Hühnerflügel,
500 g Brokkoli (in kleine Röschen zerteilt), 2 EL Olivenöl,
1 TL Sesamöl (dunkel), 1½ TL Sojasoße (salzarm), Salz (grobkörnig),
90 g Walnusskerne,
1½ EL Zucker, ½ TL Salz,
1 Messerspitze Zimt,
1 Messerspitze Cayennepfeffer



Ingwer, Knoblauch, Sojasoße, Öl, Honig und Chilisoße in einer Schüssel verquirlen, die Hühnerflügel zugeben. Abgedeckt mindestens 2 Stunden oder über Nacht im Kühlschrank marinieren. Zwischendurch mehrmals durchmischen. Ein Backblech mit Alufolie auslegen und mit Öl einpinseln. Brokkoli mit Olivenöl, Sesamöl und Sojasoße vermengen, salzen. Für die Walnüsse Zucker, Salz, Zimt und Cayennepfeffer mischen. Die Walnusskerne kurz abbrausen und mit der Würzmischung mischen.

Das Fleisch aus der Marinade nehmen (Marinade aufbewahren) und auf die eine Hälfte des Backblechs legen. 20 Minuten im vorgeheizten Ofen braten (220 Grad Ober-/Unterhitze), wenden und mit der restlichen Marinade bestreichen. Den Brokkoli auf die andere Hälfte legen (dabei Platz für die Walnüsse lassen) und 10 Minuten im Ofen garen. Brokkoli wenden und Walnüsse zufügen. Alles Weitere 5 bis 8 Minuten garen, bis die Flügel knusprig und die Walnüsse dunkelbraun sind und der Brokkoli gabelzart ist.

100

HÜHNER-SALAT

Zutaten für 2 bis 4 Personen:
3 EL Salz, 350 g Hühnerbrust,
1 kleiner Römersalat,
1 Salatgurke, Stiele und Blättchen von 1 Bund frischem Koriander,
4 Frühlingszwiebeln;
für das Dressing:
2 EL Sesamsaat, Saft von ½ Zitrone,
2 EL Tahini (Sesampaste),
1 EL Sojasoße,
1 TL Honig, evtl. etwas Salz

Einen Liter Wasser mit 3 EL Salz zum Kochen bringen, Topf vom Herd nehmen, die Hühnerbrust in das heiße, aber nicht kochende Wasser legen. Das Fleisch etwa 10 bis 15 Minuten darin ziehen lassen, bis es ganz durchgegart ist, je nach Dicke des Filets. Huhn herausnehmen, etwas abkühlen lassen, dann mit den Fingern in mundgerechte Stücke zerteilen. Salat waschen, Blätter in Stücke reißen, sodass sie leicht zu essen sind. Gurke schneiden – in Stifte, Würfel, Schnitze, wie es einem beliebt. Korianderstängel fein hacken, die Blättchen grob zerreißen. Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden. Alles zusammen mit dem Huhn in eine Schüssel geben. Sesamsaat im Mörser grob zerstoßen und in eine zweite, kleine Schüssel geben, Zitronensaft, Tahini, Sojasoße, Honig, ungefähr 50 ml Wasser und eventuell etwas Salz dazugeben, zu einem Dressing schlagen. Mit dem Salat vermischen.

101

ZEITmagazin WOCHENMARKT

Impressionen Produkte







ZEITmagazin WOCHENMARKT

Impressionen Reise







ZEITmagazin WOCHENMARKT

Verkauf über exklusive Vertriebsstellen

ZEITmagazin WOCHENMARKT erreicht seine Zielgruppe an zahlreichen exklusiven Verkaufsstellen:

- Bahnhofsbuchhandel, Buchhandel, Flughäfen
- Feinkostgeschäfte
- Cafés
- Hochwertige Vier- und Fünf Sterne Hotels
- Hochwertige Markthallen
- Interior-Concept Stores mit Fokus Küche
- Thematisch passende Verkaufsstellen (Supermärkte, Biomärkte etc.)

75.000 Druck-auflage



Beliebtheit ZEITmagazin WOCHENMARKT

Wie gut gefällt Ihnen das ZEITmagazin WOCHENMARKT insgesamt?



88%
zufriedene Leser:innen

Sehr gut	Gut	Teils-Teils	Weniger gut	Überhaupt nicht
48%	40%	11%	1%	0%

Quelle: ZEITmagazin WOCHENMARKT Ausgabe 2/2022, n=404 (Leser*innen)

Einige O-Töne

Was gefällt Ihnen am ZEITmagazin WOCHENMARKT besonders gut?



»Sehr schöne Mischung von Reportagen und Rezepten. Gut getextet, witzig. «

»Das gesamte Konzept, die grafische Aufbereitung, interessante Rezepte, von denen ich schon einige ausprobiert habe, die Geschichten/Reportagen, ein solches Produkt in der Hand zu haben ist einfach schön.«

»Die persönlichen Berichte, die mein Wissen erweitern, die empathischen Schilderungen der interviewten Personen, tolle Rezepte, die Gestaltung der Artikel samt Bildsprache, es ist einfach eine Freude jedes Mal!«

»Die Interviews mit den Spitzenköchen und die Rezepte.«

» Bin sehr interessiert an kulinarischen Zeitschriften und finde den Wochenmarkt sehr informativ und unterhaltsam. Ein schönes Heft.«

Quelle: ZEITmagazin WOCHENMARKT Ausgabe 2/2022, n=404 (Leser*innen)



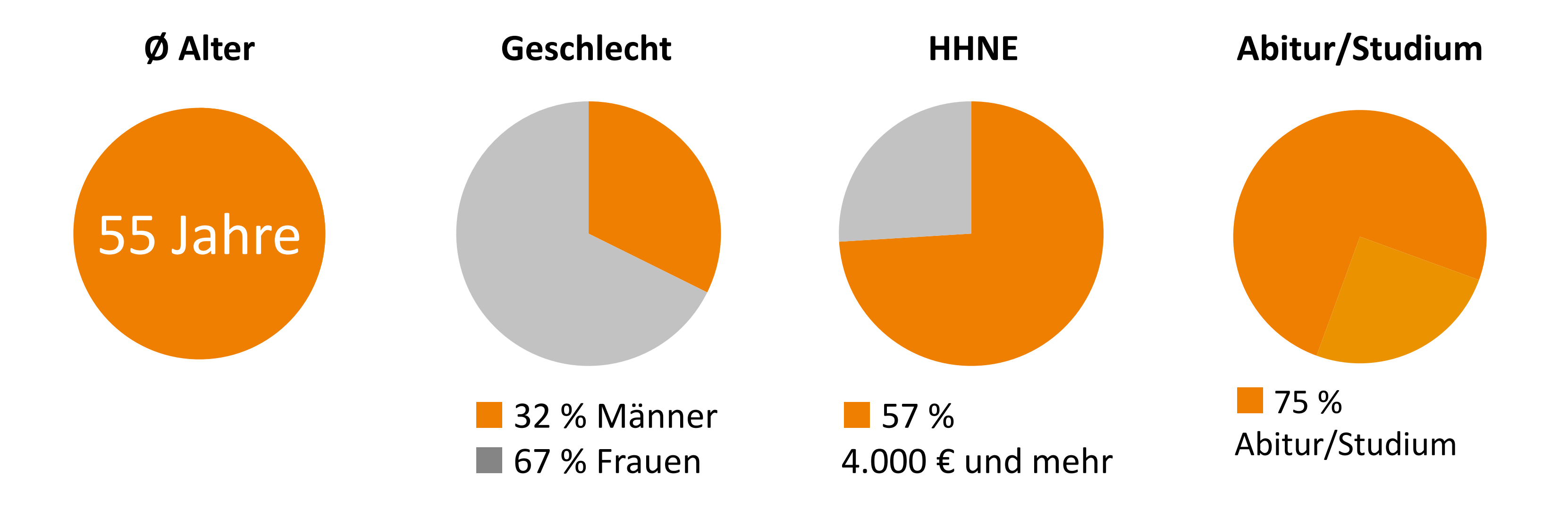
ZEITmagazin WOCHENMARKT

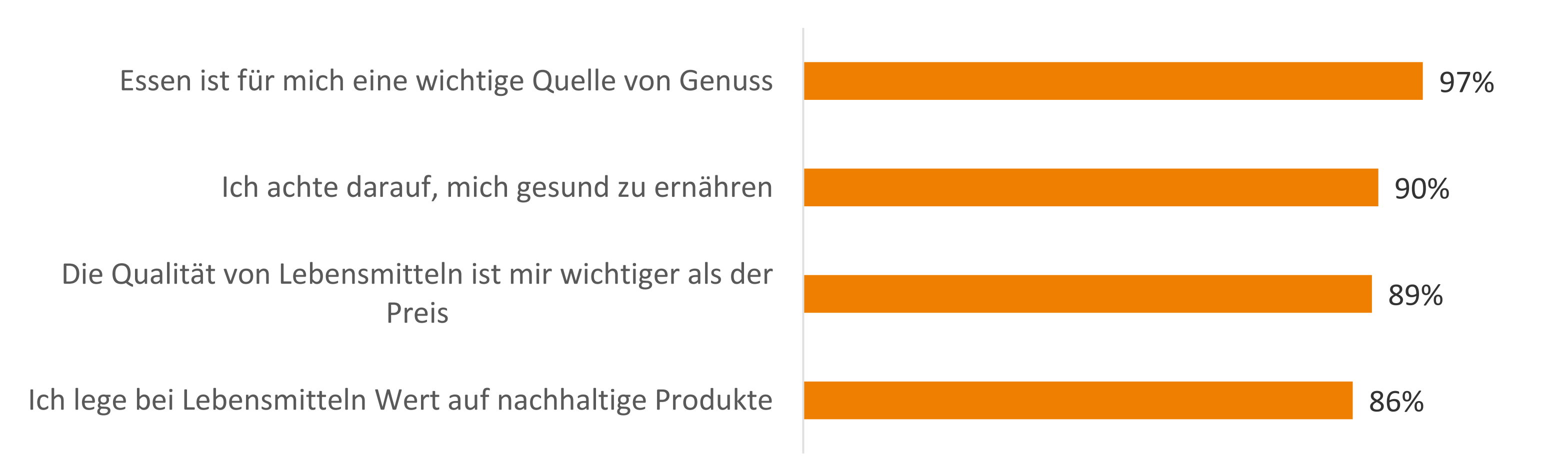
Leserschaftsdaten



Begeisterte Leserschaft:
88% der ZEITmagazin WOCHENMARKT Leser:innen gefällt der Titel sehr gut/gut.

Intensive Nutzung:
81% der ZEITmagazin WOCHENMARKT Leser:innen lesen mindestens die Hälfte und mehr aller Artikel.





Quelle: Leserbefragung ZEITmagazin WOCHENMARKT; MAI 2022



ZEITmagazin WOCHENMARKT

Ihre Vorteile auf einen Blick

Genuss und gute Ernährung sind zentrale Themen für unsere Leser:innen. Die seit dem Start äußerst beliebte WOCHENMARKT-Kolumne im ZEITmagazin findet nun mit einem eigenen Kioskmagazin eine perfekte und sinnvolle Ergänzung.

Mit dem WOCHENMARKT Magazin und dem wachsenden Kosmos rund um den WOCHENMARKT erreichen Sie eine sehr **genussfreudige und kochbegeisterte Zielgruppe.**

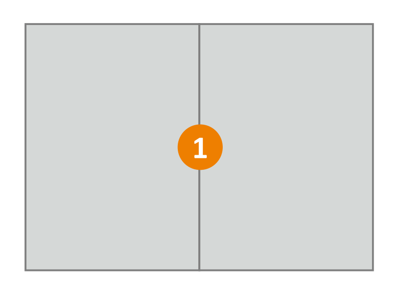
Profitieren Sie mit dem WOCHENMARKT vom **hohen Qualitätsanspruch der Marke ZEIT** und der guten Mischung aus genussvollen Themen und Trends.

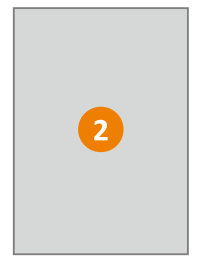


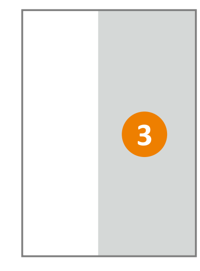
ZEITmagazin WOCHENMARKT

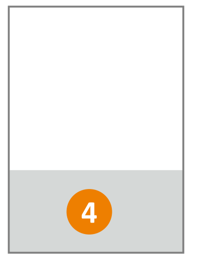
Preise 2024

ALLEINPLATZIERTE ANZEIGEN









Format	Anschnitt in mm (B x H)	Satzspiegel in mm (B x H)	Preis
1 Doppelseite	430 x 289	400 x 262	34.800,– €
1. Doppelseite im Heft	430 x 289	400 x 262	41.700,– €
2 1/1 Seite	215 x 289	191 x 262	18.300,– €
1/1 Seite: U2/U3 /U4	215 x 289	191 x 262	22.900,– €
1/1 Seite: 1. rechte Seite	215 x 289	191 x 262	21.900,– €
3 1/2 Seite hoch	105 x 289	96 x 262	11.900,– €
1/2 Seite quer	215 x 145	191 x 132	11.900,– €
4 1/3 Seite quer	215 x 95	191 x 88	9.500,– €
1/3 Seite hoch	68 x 289	56 x 262	9.500,– €

Alle Preise 2024 zzgl.MwSt.



ZEITmagazin

Der WOCHENMARKT Kosmos im ZEITmagazin



- **Copy-Preis**
  Supplement der ZEIT
- **Erscheinungsweise**
  wöchentlich (donnerstags)
- **Preis 1/1 Anzeigenseite**
  38.400,- Euro
- **Verkaufte Auflage DIE ZEIT**
  IVW III/2023: 602.047 Ex.
- **Reichweite**
  1,25 Mio. Leser:innen (AWA 2023)
- **Zielgruppe**
  Multiplikatoren, Trendsetter
  und Kosmopoliten

ZEITmagazin

… ist der emotionale, lebendige und persönliche Teil der ZEIT im handlichen Magazinformat.

… bietet eine große Themenvielfalt von Lifestyle, Politik, Kultur, Gesellschaft und Reise und legt darüber hinaus einen großen Schwerpunkt auf Food- und Genussthemen.

… die WOCHENMARKT Kolumne im ZEITmagazin hat bei vielen Leser:innen Kultstatus erreicht. 76% der Abonnent:innen lesen die Kolumne jede Woche*

… erzielt mit der ZEIT die höchste verkaufte Auflage (IVW 03/2023) unter den Qualitätszeitungen

...erzielt in den wichtigsten Foodzielgruppen eine höhere Reichweite als FAZ, FAZ Magazin, FAS, SZ, SZ Magazin und Welt (AWA 2023) und liegt im Reichweitenranking auf Platz 4 im Vergleich zu allen in der AWA erhobenen Foodtiteln.

TERMINE

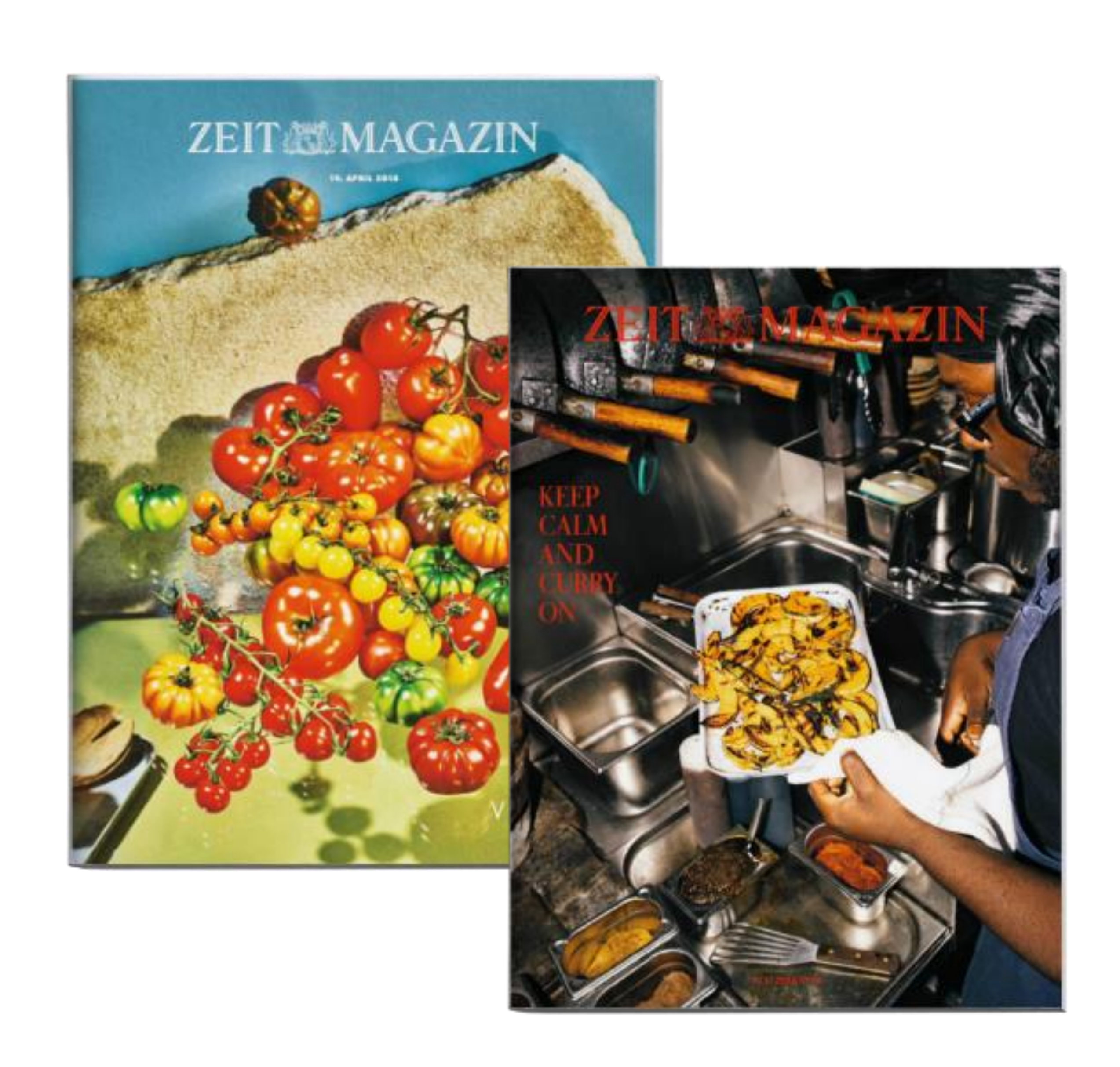
Thema	ET	AS	DU
WOCHENMARKT Kolumne	wöchentlich		
WOCHENMARKT Themenspezial 1	27.03.2024	16.02.2024	13.03.2024
WOCHENMARKT Themenspezial 2	14.11.2024	08.10.2024	30.10.2024

*Quelle: Freunde der ZEIT (2021), interne Leserbefragung von insgesamt 753 Personen.



ZEITmagazin

Impressionen WOCHENMARKT Kolumne & WOCHENMARKT Speziale





Wochenmarkt 8 HUHN MIT HUNGER

Hühnchensalat

Zutaten für 2 bis 4 Personen: 3 EL Salz, 350 g Hühnerbrust, 1 klein…
Stiele und Blättchen von 1 Bund frischem Koriander, 4 Frühlingszwieb…
Saft von ½ Zitrone, 2 EL Tahini (Sesampaste), 1 EL Sojasoße…

Die eigentliche Herausforderung an dieser Kolumne ist nicht das Kochen oder das Rezeptesuchen, auch nicht die wöchentliche Deadline oder die wöchentliche Enttäuschung meiner Kollegen darüber, dass ich diese Deadline jedes Mal verpasse. Die eigentliche Herausforderung ist, über Essen zu schreiben, wenn ich Hunger habe. Mir kommt es vor, als wäre dieser Hühnchensalat, den ich vor einigen Tagen gekocht habe und über den ich jetzt schreibe, mit das Beste, was ich jemals gegessen habe. Das liegt natürlich schon auch an der zwingenden Kombination Honig-Sojasoße-Tahini, und dazwischen knackt frühlingshaft eine Gurke oder ein Salatblatt. Aber es liegt vor allem daran, dass ich hungrig bin. Es ist sicher evolutionär bedingt, aber Essen erscheint einem doch als das Großartigste auf der Welt, wenn der Magen leer ist. Man denkt: Wenn ich nur jetzt sofort was essen könnte, ich wär's zufrieden. Füllt sich der Bauch dann langsam, nehmen die Gedanken die entgegengesetzte Richtung: Ach, Essen, gar nicht so wichtig,

Von Elisabeth Raether

Foto Silvio Knez…



ZEITmagazin

Impressionen WOCHENMARKT Kolumne & WOCHENMARKT Speziale







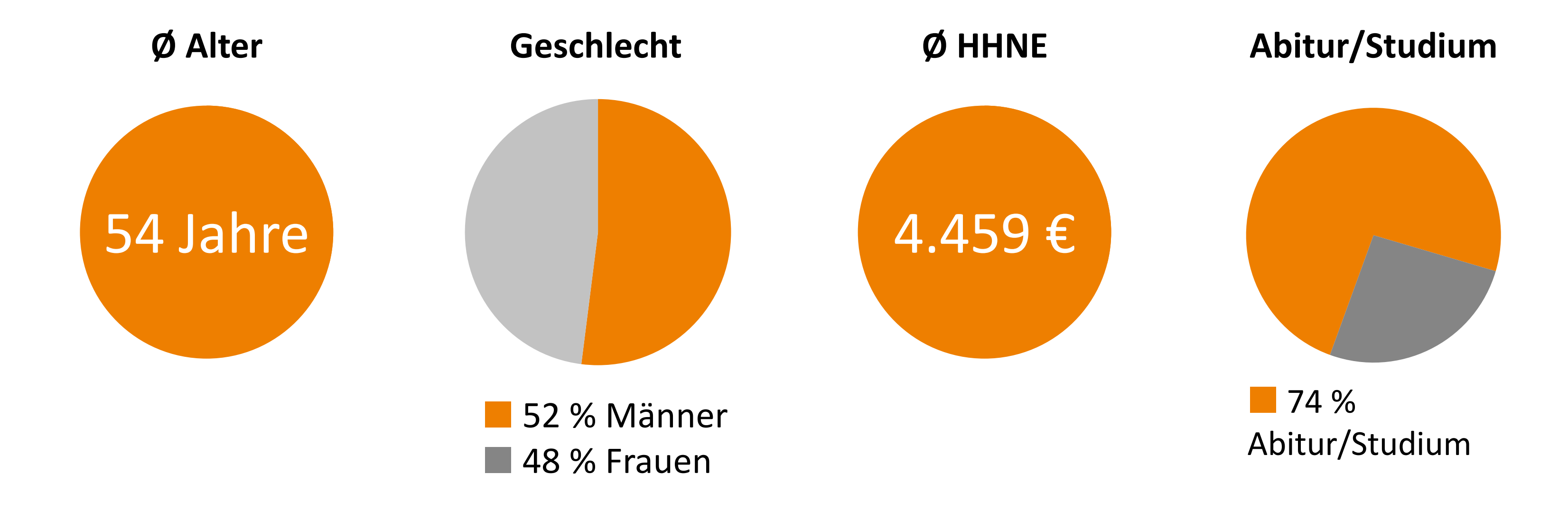
ZEITmagazin

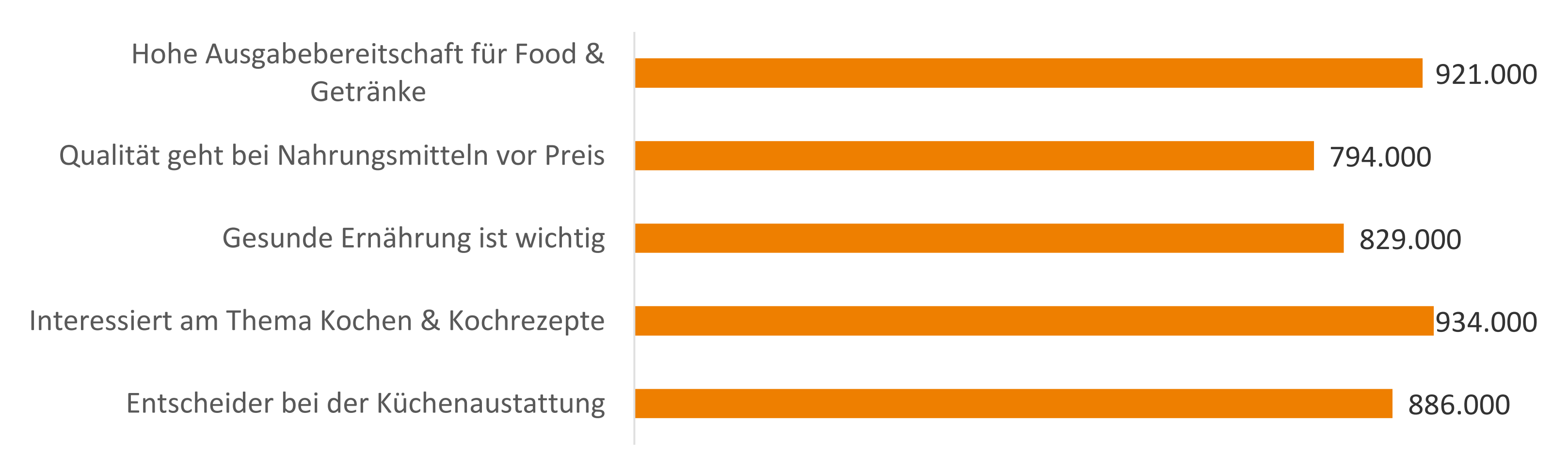
Leserschaftsdaten



ZEITmagazin Leser:innen
1,25 Mio.
Menschen lesen jede Woche das ZEITmagazin.

Genießer
0,78 Mio.
ZEITmagazin Leser:innen sehen im Essen eine Quelle des Genusses





Quelle: AWA 2023 Gesamtbevölkerung ab 14 Jahren,

Stimmen aus der Leserschaft

Was mögen Sie besonders an der ZEITmagazin Kolumne WOCHENMARKT?



»Die Kolumnen sind **kreativ und unterhaltsam** geschrieben. Ein literarisches, kulinarisches, fotografisches **Gesamtkunstwerk**.«



»Frau Raether ist genial! Seit Jahren sind ihre Anregungen gepaart mit charmanter Erzählung **mein wöchentliches Highlight** im ZEITmagazin.«

»Die Rezepte sind sehr einfach nachzukochen, **unkompliziert** und doch haben sie das gewisse Etwas - und alles schmeckt **köstlich**!«



»Rezepte **abseits von Trends**, in denen saisonale Zutaten auf raffinierte Art Verwendung finden.«

Quelle: Freunde der ZEIT (2021), interne Leserbefragung von insgesamt 753 Personen.



WASSCHÖNES

Promotion in ZEITmagazin WOCHENMARKT

Der Wunsch, sich den schönen Dingen des Lebens zu widmen ist in diesen Zeiten besonders ausgeprägt. Genussvolle Momente haben einen hohen Stellenwert.

Mit der Promotionstrecke „wasschönes“ bieten wir im ZEITmagazin WOCHENMARKT die Möglichkeit flexibel und für viele Themenbereiche Produkte zu präsentieren, die unsere Leser:innen inspirieren und Lust auf „wasschönes zum Genießen“ machen.

Vom Geschirr über hochwertige Zutaten bis hin zum passenden Getränk sind viele Produkte denkbar, die eine qualitätsbewusste, einkommensstarke und genussorientierte Zielgruppe erreichen sollen.

Preise auf Anfrage.





Impressionen

„WASSCHÖNES“ im ZEITmagazin/Umsetzungsbeispiele

ANZEIGE

15

WASSCHÖNES

zum GEBURTSTAG

15 Jahre ZEITmagazin:
Trends kamen und gingen – und manche bleiben. Erinnern Sie sich?

Die neuesten Trends und angesagtesten Produkte für das nächste Geburtstagspräsent finden Sie hier:

STANDFEST

www.picard-lederwaren.de

ZEITGEIST UND TRADITI

www.vrankenpommery.com

ANZEIGE

SOMMER IM GLAS

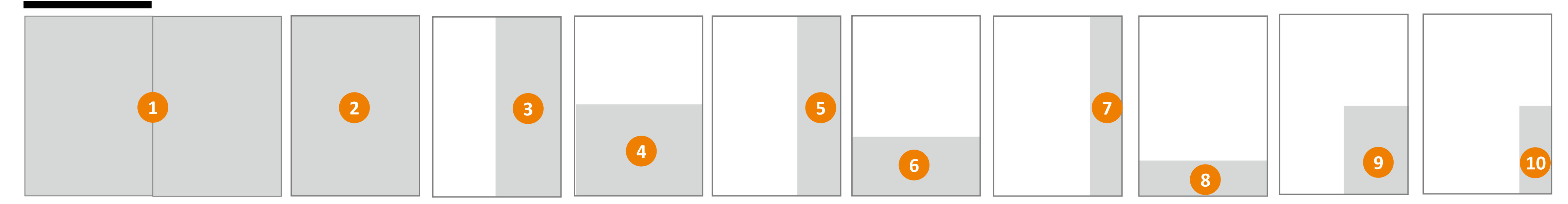
www.chandongarden.com





ZEITmagazin

Preise 2024



	Format	Anschnitt (B x H)	Satzspiegel (B x H)	Preis 4c
1	Doppelseite	430 x 289 mm	400 x 262 mm	72.500,– €
	1. Doppelseite im Heft	430 x 289 mm	400 x 262 mm	77.300,– €
	2. Doppelseite im Heft	430 x 289 mm	400 x 262 mm	73.900,– €
2	1/1 Seite	215 x 289 mm	191 x 262 mm	38.400,– €
	1/1 Seite: U2/U3/U4	215 x 289 mm	191 x 262 mm	46.900,– €
	1/1 Seite: gegenüber Inhalt bzw. S. 4	215 x 289 mm	191 x 262 mm	46.900,– €
	1/1 Seite: 1. rechte Seite	215 x 289 mm	191 x 262 mm	46.900,– €
	1/1 Seite: 2. rechte Seite	215 x 289 mm	191 x 262 mm	42.300,– €
3	1/2 Seite hoch	105 x 289 mm	96 x 262 mm	23.100,– €
4	1/2 Seite quer	215 x 145 mm	191 x 132 mm	23.100,– €
5	1/3 Seite hoch	68 x 289 mm	56 x 262 mm	16.900,– €
	1/3 Seite hoch: erste 1/3 Seite im Heft	68 x 289 mm	56 x 262 mm	17.500,– €
6	1/3 Seite quer	215 x 95 mm	191 x 88 mm	16.900,– €
7	1/4 Seite hoch	54 x 289 mm	48 x 262 mm	13.000,– €
8	1/4 Seite quer	215 x 72 mm	191 x 66 mm	13.000,– €
9	1/4 Seite Magazinformat	108 x 145 mm	86 x 127 mm	13.000,– €
10	1/6 Seite*	68 x 140 mm	--	7.500,– €

* Keine Alleinplatzierung möglich; Beschnittzugabe bei Anschnittformaten an allen Seiten 5 mm.
Alle Preise zzgl. MwSt.



Auf allen Kanälen aktiv

WOCHENMARKT Digital



WOCHENMARKT ONLINE

Das digitale WOCHENMARKT-Angebot

Seit vielen Jahren schreibt Elisabeth Raether, im Hauptberuf Politikchefin der ZEIT, die Kolumne WOCHENMARKT im ZEITmagazin und begeistert damit eine große Fangemeinde. Mit dem Online Angebot vom WOCHENMARKT ging ein Wunsch von ihr in Erfüllung, den sie schon fast so lange hegt wie sie über das Kochen schreibt.

Der WOCHENMARKT ONLINE umfasst alle Rezepte aus ihrer Kolumne und viele weitere inspirierende Kochideen online über die jeweiligen Zutaten zu finden.

Das Herzstück des WOCHENMARKTES auf ZEIT ONLINE ist die Rezeptsuche. Mehr als 1.300 Rezepte umfasst das Angebot, das nach allen Kategorien durchsucht werden kann: Rezepte für Pasta, Gemüse, Suppen oder Kuchen, ausgewählt nach dem Raether-Prinzip – einfach gut kochen.



Der WOCHENMARKT Newsletter

Für ein genussvolles Wochenende!



Der WOCHENMARKT Newsletter

Köstlich! Der WOCHENMARKT Newsletter empfiehlt einer großen Fangemeinde jede Woche Freitags drei bis vier Rezepte zum Nachkochen für ein genussvolles Wochenende.

› wöchentlich freitags
› 28.000 Newsletter-Empfänger:innen
› Anzeigenplätze: eine Streifenanzeige
› Anzeigenschluss: sieben Werktage vor Erscheinen



Digitale Lösungen

Erreichen Sie die genussorientierte Zielgruppe

Unser umfangreiches digitales Angebot reicht von klassischen Displaykampagnen bis hin zu contentbasierten Lösungen.

Für Ihre Kampagne empfiehlt sich beispielsweise:

› Banner-Pakete mit Targeting für die Zielgruppe „Genussorientierte“

› Displaykampagnen im ZEITmagazin

› Branded Content:
→ Sponsored Products (Post, Video)
→ Content Cards

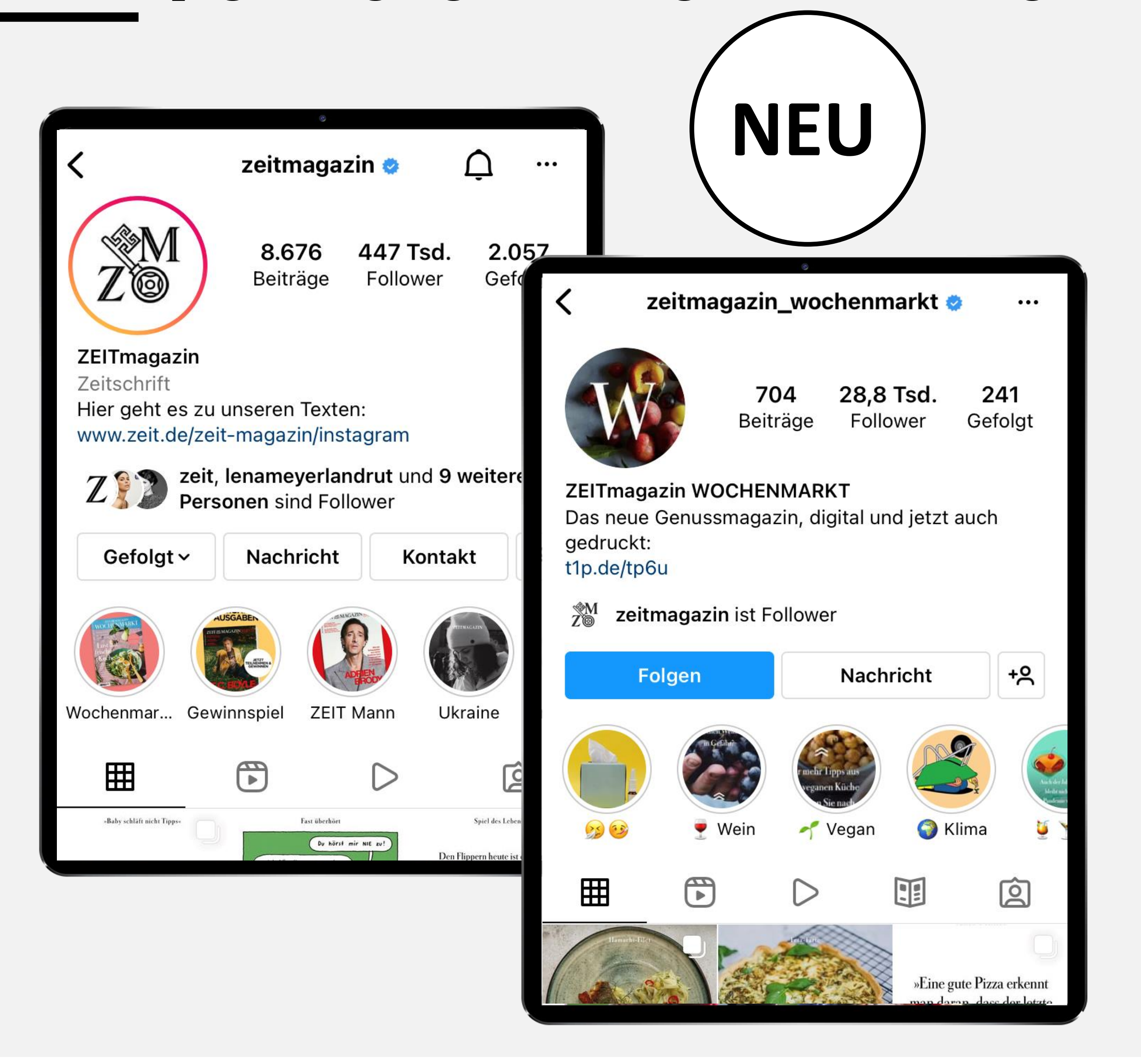
Weitere digitale Lösungen für Ihre Kampagne entwickeln wir gerne gemeinsam nach Ihren Vorstellungen und Zielen.

ZEIT MAGAZIN
› ZEIT ONLINE
Abo
Mode & Design
Wochenmarkt
Leben
Unterhaltung
WOCHENMARKT



Genussvoll auf Instagram

Ihre Kampagnenhighlights im Magazin & auf Instagram



Der ZEITmagazin und ZEITmagazin WOCHENMARKT Instagram-Kanal

Erreichen Sie Ihre exklusive und genussvolle Zielgruppe nicht nur in der Printausgabe ZEITmagazin WOCHENMARKT sondern auch auf Instagram. Präsentieren Sie ihre Kampagnenhighlights ganz einfach auf den beiden begehrten Instagram-Kanälen ZEITmagazin und ZEITmagazin WOCHENMARKT*.

› Wir veröffentlichen Ihre Instagram Story (3 Slides) im ZEITmagazin & im ZEITmagazin WOCHENMARKT Instagram-Kanal
› Die Story ist für 24 Stunden sichtbar und wird zusätzlich für eine Woche in die Highlightsammlung aufgenommen

› Gesamtanzahl der Follower: ca. 490.000*
› Mediabrutto: 12.250 €**
› Produktionskosten: 1.500 € n/n

*Stand: Nov 2022; nur buchbar in Kombination mit einer Printanzeige im ZEIT WOCHENMARKT;
**Preise 2023; Die Preise sind AE fähig aber nicht weiter rabattfähig

ZEIT ONLINE PODCASTS

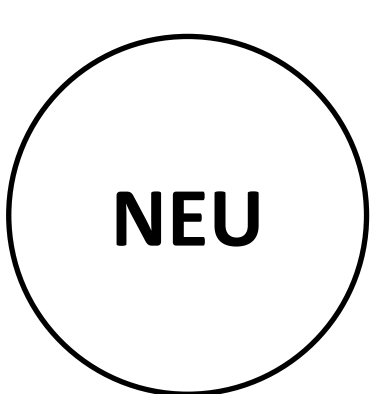
»WOC

Mit einem Klick zu den Wochenmrkt Podcasts

Es brutzelt, schmurgelt und klappert in diesem Podcast. Jede Woche erscheint im ZEITmagazin die Kochkolumne „Wochenmarkt“ von Elisabeth Raether: einfache, aber trotzdem immer besondere Rezepte, die Spaß machen. Im Podcast lädt Elisabeth Raether Gäste ein, um mit ihnen gemeinsam zu kochen, und zwar Leute, die sonst eigentlich nicht mit Kochen auffallen, sondern beispielsweise mit Politik.

Facts

› monatlich, donnerstags
› 1 Monat/1 Folge
› Nur als Volumenbuchung auf TKP Basis buchbar



Alle Podcasts sind auch verfügbar auf Spotify, iTunes, Deezer, Amazon Echo und Google Home.



Die Wochenmarkt Welt erleben

Wochenmarkt Events



WOCHENMARKT Küchengespräch

Wir kommen auf den Geschmack

Unsere **Redakteur:innen** aus dem **ZEITmagazin WOCHENMARKT**-Kosmos treffen **bekannte Food-Visionär:innen** zu einem **Live-Interview** mit Publikum. Und zwar dort, wo es am schönsten ist und die Trends entstehen: in der Küche! Wir laden ein zum **Küchengespräch.**

Themen könnten z.B. sein: Plant based Future, Holistic Food oder Next Generation Food. Durch den Abend führt ein/e Redakteur:in aus unserem ZEIT Wochenmarkt-Kosmos. Wir laden **bekannte Persönlichkeiten aus der Food-Branche** zum Gespräch ein, die mit ihrem Wissen, ihren Insights und Geschichten inspirieren und die Gäste als neue Food-Trendsetter nach Hause gehen lassen.

EINBINDUNGSMÖGLICHKEITEN

- → Sichtbarkeit des Partners im aufmerksamkeitsstarken crossmedialen Media-Paket zur Eventankündigung
- → Begleitende Imagekampagne in ZEITmagazin u. ZEITmagazin WOCHENMARKT
- → Begrüßung der Gäste mit der Redaktion
- → Integration von Produkten in die Goodie Bags für die Gäste
- → Viele weitere individuelle Ansätze sind nach Rücksprache möglich

TERMIN

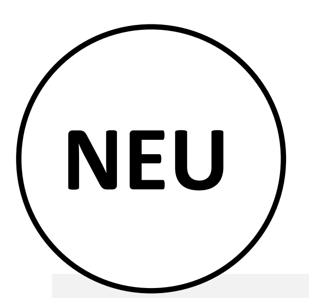
- → Individuelle Absprache

PREIS: ab 90.000 € (Exklusive Partnerschaft)



Instagram Live-Stream

Insta-Live-Koch-Show



Im Detail
- Wir laden die Follower vom ZEITmagazin WOCHENMARKT und vom Partner zu einer gemeinsamen Koch-Session ein.
- Die Moderation wird von der ZEITmagazin WOCHENMARKT Redaktion übernommen.
- Vorab posten wir das Gericht, das Rezept und die Zutaten.

Dauer
- 30 bis 45 Minuten

Paketpreis Media & Event
- 40.000 €

Unsere Leistungen im Überblick

Event
- Komplette Umsetzung inkl. Projektmanagement, Koch-Location, Material, Zutaten, Ausstattung, Technik
- Moderation durch die Redaktion
- Begrüßung durch Partner

Media
- 1 x 1/2 Seite im ZEITmagazin WOCHENMARKT
- Ankündigung in Newslettern: ZEITmagazin WOCHENMARKT, ZEITmagazin, Was jetzt, ZEIT Veranstaltungen, Freunde der ZEIT
- Ankündigung über Instagram-Story ZEITmagazin WOCHENMARKT, ZEITmagazin, ZEIT Veranstaltungen & Partner

1,3 Mio.
Kontakte





Instagram Live-Stream

Insta-Live-Talk-Show



Im Detail
- Wir laden die Follower vom ZEITmagazin WOCHENMARKT und vom Partner zu einer Insta-Live-Talk-Show
- Die Live-Talk-Show mit einer bekannten Social-Media-Persönlichkeit rund um die neuesten Trends aus der Gastro-Szene wird durch unsere **Redaktion** aus dem **ZEITmagazin WOCHENMARKT moderiert.**

Dauer
- 20 bis 30 Minuten

Paketpreis Media & Event
- 25.000 €

Unsere Leistungen im Überblick

Event
- Komplette Umsetzung inkl. Projektmanagement und Technik
- Moderation durch die Redaktion
- Gesprächspartner/in gemeinsam mit dem Partner festlegen
- Begrüßung durch Partner

Media
- 1 x 1/2 Seite im ZEITmagazin WOCHENMARKT
- Ankündigung in Newslettern: ZEITmagazin WOCHENMARKT, ZEITmagazin, Was jetzt, ZEIT Veranstaltungen, Freunde der ZEIT
- Ankündigungen über Instagram-Story ZEITmagazin WOCHENMARKT, ZEITmagazin, ZEIT Veranstaltungen & Partner

1,3 Mio.
Kontakte



ZEIT Akademie

Der Videokochkurs



ZEIT WOCHENMARKT Kochkurs

NEU: Das digitale Kochevent

Mit dem neuesten Video-Kochkurs der ZEIT Akademie »Risotto – Für jeden Tag« wird das Kochen zu einem interaktiven Erlebnis. Der renommierte Koch und Foodstylist Silvio Knezevic nimmt die Teilnehmer mit auf eine kulinarische Reise und teilt seine ganz persönlichen Erfahrungen und Küchentricks mit Ihnen.

Der Video-Kochkurs wird in Zusammenarbeit mit dem ZEIT Magazin Wochenmarkt kontinuierlich weiter-entwickelt, so dass die Teilnehmer regelmäßig neue Rezepte und Eindrücke erleben werden. In der aktuellen Folge werden verschiedene Risotto Rezepte nachgekocht.

Sponsoringangebote auf Anfrage.



Ansprechpartner:innen iq media

SALES NATIONAL

Oliver Adrian
Director Account Management National
oliver.adrian@iqm.de

Andreas Wulff
Head of Account Management
Telefon +49 40 30183 156
andreas.wulff@iqm.de

Sandra Oerke
Senior Account Manager
Telefon +49 40 30183 194
sandra.oerke@iqm.de

Susanne Janzen
Senior Account Manager
Telefon +49 211 887 2344
susanne.janzen@iqm.de

Oliver Mond
Senior Account Manager
Telefon +49 69 2424 4536
oliver.mond@iqm.de

Anne Sasse
Senior Account Manager
Telefon +49 89 545907 15
anne.sasse@iqm.de

Carsten Thum
Senior Account Manager
Telefon +49 69 2424 4126
carsten.thum@iqm.de

Natalie Wesemann-Otte
Senior Account Manager
Telefon +49 211 887 1319
natalie.wesemann-otte@iqm.de

Eva-Maria Guckes
Sales Consultant
Telefon +49 69 24 24 4511
eva-maria.guckes@iqm.de

Yvonne Lau
Sales Consultant
Telefon +49 40 30183 157
yvonne.lau@iqm.de

Christian Leopold
Sales Consultant
Telefon +49 69 2424 4510
christian.leopold@iqm.de

Marion Sturm
Sales Consultant
Telefon +49 211 887 2339
marion.sturm@iqm.de

SALES INTERNATIONAL

Gerda Gavric-Hollender
Director Sales International Print
Telefon +49 211 887 2343
gerda.gavric-hollender@iqm.de

Darwin Santo
Director New Business International
Telefon +49 211 887 2371
darwin.santo@iqm.de

Bettina Goedert
Senior Sales Consultant International
Telefon +49 211 887 1336
bettina.goedert@iqm.de

Sarah Schmidt
Sales Controller International
Telefon +49 151 1823 5954
sarah.schmidt@iqm.de

